B A H R

•

Todos os preços são dados em euros (€) e incluem IVA à taxa legal em vigor
All given prices are in euros (€) and include VAT at the legal rate

Menu Vegan e apto a Celíacos disponível a pedido
Vegan & Gluten Free Menu available on request

Dificuldade em ler? Podemos ajudar! 👓
Can't read this? We can help!

B A H R

CRIATIVIDADE, RESPONSABILIDADE, LEGADO
CREATIVITY, RESPONSIBILITY, LEGACY

Desenvolvemos uma matriz de trabalho em torno daquilo que nos rodeia.
Num país geograficamente tão pequeno, mas tão diverso e distinto, o diálogo com quem nos faz chegar, o melhor de si, é uma constante forma de estar.
Our work is created and developed by the environment that surrounds us.
In such a small country, yet so unique and distinct, staying close to the ones that provide us the best they have and can is a constant way of being

Acreditar que existe um momento, uma época para cada produto, garante-nos o melhor para nós e para quem nos visita!
We believe there is an ideal moment and season for every product, one that ensures us we are only delivering the very best to the dinners visiting us!

O caminho faz-se com a colaboração de:
This is only possible with the collaboration of our finest producers:

A Cerquinha, Grândola - *Frutas e Hortícolas, Fruits and Greens*
Quintal Urbano, Lisboa – *Germinados, Sprouts*
O Pasto Alentejano, Sousel - *Borrego e Cabrito, Lamb and Mutton*
Padaria Massa Mãe, Lisboa - *Pão de Fermentação Longa, Sourdough Bread*
SEL, Estremoz - *Porco alentejano, Alentejo Pork*
Linda Rosa, Barcelos -*Vaca Minhota e Galega, Beef from Minho and Galega breed*
Nutrifresco, Albufeira - *Peixe, Marisco, Bivalves e Plantas Halófitas*
Fish, Seafood, Bivalves and Halophyte Plants
Fungifresh, Braga - *Cogumelos Silvestres, Wild Mushrooms*
Queijaria Simões, Azeitão - *Queijo de Ovelha, Sheep Cheese*
Queijaria Ortodoxo, Azeitão - *Queijo de Cabra e Vaca, Goat and Cow Cheese*
Segredos da Vila, Montemuro - *Queijo fresco e Requeijão, Cottage Cheese*
Arroz Galeirão, Foz do Mondego - *Arroz Carolino, "Carolino" Rice*

A todos eles, agradecemos o facto de podermos ter produtos de cariz local, nacional, respeitando a origem e o meio onde se inserem.
To all of them, our appreciation for being able to cook with local and unique products, always respecting their origin and the environment where they are produced and created.

B A H R

•

SNACKS
2 peças • *2 pieces*

Tatin de Batata Frita, Vegetais e Char Siu
Fried Potato Tatin, Vegetables & Char Siu
8,00

Enguia Fumada, Presa de Porco e Balchão
Smoked Eel, Iberian Pork & 'Balchão'
9,50

Cracker de Sapateira
Crab Cracker
11,00

Atum, Brioche e Pickle de Morango
Tuna, Smoked Brioche & Pickled Strawberries
11,00

Tosta de Percebes Fumados
Smoked Barnacles on Toast
11,50

'Frango Piri-Piri' e Molho Remoulade
'Piri-Piri Chicken' with Remoulade Sauce
9,50

COUVERT

Pão de Trigo e Aveia Massa Mãe, *Crackers* de algas e Manteiga Artesanal
Wheat and Oats Sourdough, Seaweed Crackers & Artisan Butter
5,00

ENTRADAS *STARTERS*

Espargos Verdes, Caril Verde, Pinhão
Grilled Asparagus, Green Curry & Pine nuts
18,00

Lula Grelhada, Feijão Verde, Grelos e Algas
Grilled Squid, Runner Beans, Turnip Tops & Seaweed
19,50

'Ceviche' de Atum, Agrião e Edamame
Tuna 'Ceviche', Watercress & Edamame
20,50

Topinambur, Avelã e Shiso
Topinambur Chawanmushi, Hazelnut & Shiso
16,00

Pica-Pau num Tártaro e Tostas de Centeio
Tenderloin Tartar with Pica-Pau Sauce & Rye Toasts
21,00

Vegan | Vegetariano *Vegetarian* | Sem glúten *Gluten free* | Sem lactose *Lactose free* | Frutos Secos *Nuts*

B A H R

OS PRINCIPAIS *MAINS*

Couve Coração Grelhada, Migas Crocantes, Cominhos e Limão
Grilled Hispi Cabbage, Crispy Kidney Beans, Lemon & Cumin
23,00

'Massada' de Tamboril, Sapateira e Mexilhão
Monkfish Pasta Stew, Crab & Mussels
33,00

Lavagante Azul, Arroz Frito e Molho Marrare
Blue Lobster, Fried Rice & Marrare Sauce
48,00

Robalo, Beurre-Blanc, Raiz de Aipo e Algas
Seabass, Parsley Beurre Blanc, Celeriac & Seaweed
36,50

Arroz de Carabineiros
Portuguese 'Carabineiro' Prawns Rice
44,50

Lombo de Vaca, Alho Francês e Noisette de Limão
Beef Loin, Charred Young Leek & Lemon Purée
38,00

Presa de Porco Ibérico, Favas e Berbigão
Iberian Pork, Broad Beans with Chorizo & Cockles
33,00

Rabo de Boi e Osso Buco, Pastinaca e Cenouras
Oxtail & Buco Terrine, Parsnips & Carrots
31,00

AO LADO! *SIDES*

Bimis Grelhados, Straciatella e Sementes de Abóbora
Grilled Bimis, Straciatella & Pumpkin Seeds
9,50

Salada Verde de Folhas e Flores
Tender Leaves & Flowers Salad
6,50

Batata Doce e Laranja
Sweet Potato & Orange
7,00

Batatas Fritas BAHR
BAHR Potato Crisps
6,50

Vegan | Vegetariano *Vegetarian* | Sem glúten *Gluten free* | Sem lactose *Lactose free* | Frutos Secos *Nuts*

B A H R

SOBREMESAS *DESSERTS*

Tarte de Chocolate, Banana e Caramelo
Chocolate Tart, Banana & Caramel
10,50

Baba de Camelo com Granizado de Aperol e Tangerina
Dulce de Leche & Caramel Mousse with Aperol & Tangerine Granita
9,50

Morango, Tomate e Cardamomo
Strawberry, Tomato & Cardamom
9,50

Amarguinha, Amêndoa e Limão
'Amarguinha' Liquor, Almond & Lemon
9,00

Selecção de Queijos Nacionais com Marmelada de Maçã e Queijo de Figo
Selection of Portuguese Cheeses with Apple Marmelade & Fig Cheese
16,00

Vegan | Vegetariano *Vegetarian* | Sem glúten *Gluten free* | Sem lactose *Lactose free* | Frutos Secos *Nuts*